

GAMME HUILES

HUILE 3 EN 1 5L

Huile végétale pour assaisonnement, cuisson et friture



10L

AUTRE FORMAT



Origine de la matière première principale (Huile de Colza) : France



Lesieur Professionnel s'engage dans la communication du Nutri-Score



Produit recyclable



Un bidon compressible pour une réduction du volume de déchets.



LES + DU PRODUIT



- ◆ Huile d'origine France.
- ◆ Multi-usages : **friture, cuisson et assaisonnement.**
- ◆ **Sans antimoussant** (E900).
- ◆ Praticité : **bidon** facile à manipuler
- ◆ **Facilité de stockage** : en cuisine et réserve.

MODE DE CONSERVATION

Avant ouverture : A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien reboucher après usage.

Conditions d'utilisation : Pour la friture : température maximale : 175°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température. Tester l'huile avec un testeur après chaque service pour ne pas dépasser le seuil légal de 25% de composés polaires.

DDM (date de durabilité minimale) : **18 MOIS**

INGRÉDIENTS

Huile de colza (60%), huile de tournesol (35%), Oléisol® (5%) (huile de tournesol à haute teneur en acide oléique), arôme naturel de coriandre.

Critères bactériologiques : l'huile est un milieu anhydre : il n'y a pas de risques de développement microbiologiques

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pour 100 g

| | |
|--------------------------|------------------|
| Énergie | 3700kJ /kcal 900 |
| Matières grasses | 100 g |
| dont acides gras saturés | 8,5 g |

Contient des quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel. Contient 5,6g d'oméga 3 pour 100g.

www.lesieur-professionnel.fr

[NOS PRODUITS](#)

[RECETTES](#)

[SERVICES](#)

[ACTU](#)

Il est possible de consommer ces huiles si la DDM "à consommer de préférence avant le/fin : ..." est dépassée sous réserve que les conditions de conservation indiquées (sur le pack et sur la fiche technique) soient bien respectées.

Si la DDM est dépassée l'huile peut devenir rance : il convient donc de bien sentir, observer et goûter le produit avant de l'utiliser.

Par ailleurs :

- Si l'huile n'est pas ouverte et que la DDM est dépassée, il est possible de la consommer dans les **6 mois** après la DDM indiquée.
- Si l'huile est ouverte et que la DDM est dépassée, il est possible de la consommer dans les **4 mois** après la DDM indiquée.

Pour une meilleure traçabilité, nous vous conseillons, d'identifier ces huiles à DDM dépassées dans votre PMS (plan de maîtrise sanitaire).



CONDITIONNEMENT

| | | |
|---------------|--------------------------------------|--------------------|
| GENCOD/EAN 13 | | 3265470045365 |
| UC | Poids net UC en g | 4600 |
| | Poids brut UC en g | 4704 |
| | Dimensions UC en cm (l x p x h) | 16.5 x 14.2 x 32.4 |
| UL | Nombre d'UC par carton | 3 |
| | Code interne | 4536 |
| | DUN 14 | 13265470045362 |
| | Poids net du carton en g | 13800 |
| Palette | Poids brut carton en g | 14611 |
| | Dimensions carton en cm (l x p x h) | 43.8 x 17.1 x 33 |
| | Nb de carton / couche | 11 |
| | Nb de couches / palette | 5 |
| | Nb de cartons / palette | 55 |
| Palette | Nb d'UC / palette | 165 |
| | Dimensions palette en cm (l x p x h) | 120 x 80 x 179.5 |

POUR NOUS CONTACTER

contactpro@lesieur.fr

N°Cristal 09 69 39 02 00

29 Quai Aulagnier 92665 ASNIERES-SUR-SEINE

APPEL NON SURTAXE

Mise à jour Février 2022